

Tarta cu dovleac si ciuperci

Ingrediente

PENTRU ALUAT:

200 G faina

125 g margarina

4 linguri de apa

sare

PENTRU UMPLUTURA:

1 kg dovleac

400 g ciuperci

1 mana masline fara samburi

1/2 lingurita nucsoara

150 g cascaval de post

sare

ulei

Preparare

Amesteci toate ingredientele pentru aluat si dai la rece. Cureti dovleacul si ciupercile. Dai dovleacul pe razatoare si tai ciupercile felii. Calesti dovleacul 20 de minute, iar ciupercile le sotezi intr-o tigaie separata. Intinzi aluatul intr-o forma unsa cu unt si-l coci la foc potrivit 15 minute. Il scoti, torni dovleacul amestecat cu ciupercile, nucsoara, maslinele si cascavalul ras si dai tarta la cuptor pentru inca 15 minute.